



## 3 Tartellettes à l'houmous

### Ingrédients

250 g de Cirio Les Pelées 600 g de ceci 150 g de farine complète 100 g d'olives noires dénoyautées 200 g d'olives dénoyautées Taggiasca 3 cuillères à soupe de sauce tahini 3 cuillères à soupe de moutarde 2 citrons 7/8 feuilles de basilic 50 g d'eau froide 50 g d'huile extra vierge Sel et poivre au goût

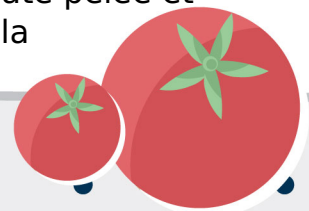
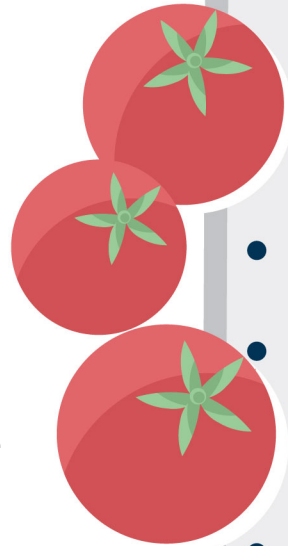
### Préparation

#### PREPARATION DES TARTELETTES

1. Mettez la farine complète dans un bol et ajoutez une cuillère à café de sel.
2. Dans un autre bol, mélangez 50 ml d'eau froide avec 30 ml d'huile.
3. Mélanger le tout et pétrir pendant quelques minutes. Enveloppez la pâte dans un film plastique et transférez-la au réfrigérateur pendant 1 heure.
4. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte jusqu'à l'obtention d'une fine feuille.
5. À l'aide d'un gobelet à pâte rond, préparez plusieurs disques et disposez-les dans des ramequins à tartellettes en aluminium.
6. Percer la surface avec une fourchette et cuire au four à 160 ° C pendant 10 minutes.

#### PREPARATION DE L'HOUMOUS

1. Dans un grand récipient, mélanger 200 g de pois chiches et 250 g de tomates Cirio. Ajoutez une cuillère à café d'huile d'olive, une pincée de sel et 5 feuilles de basilic; Utilisez ensuite un mixeur plongeant pour mélanger jusqu'à obtenir une crème lisse et de couleur rose (conservez de côté une demi-tomate pelée et 2/3 feuilles de basilic pour les utiliser plus tard pour la





- décoration). Couvrir l'houmous avec un film plastique, puis mettez le au réfrigérateur.
2. Utilisez un mélangeur pour mélanger les olives Taggiasca, les olives noires et 200 g de Pois chiches Cirio, ajoutez du sel et une cuillère à thé de sauce tahini. Couvrir le houmous avec un film plastique et le placer au réfrigérateur.
  3. Mélangez les restes de pois chiches, ajoutez ensuite deux cuillères à café de sauce tahini, moutarde, jus de citron et le zeste d'un demi-citron, 2 cuillères à café d'huile extra vierge et une pincée de sel et poivre (si le mélange est trop compact, ajoutez un peu d'eau chaude). Couvrir l'houmous avec un film plastique et mettez le au réfrigérateur avant de servir sur la table.

Remplissez les tartelettes avec les trois sauces, décorez et apportez à la table.

